

## Fiera delle Cipolle

### Cultura

Inviato da :

Pubblicato il : 8/6/2012 11:50:00

La fiera, legata ai festeggiamenti dei Santi Pietro e Paolo, è la più importante della città di Isernia e si svolge il 28 e 29 Giugno. Di antica origine (la prima testimonianza risale al XV secolo) è nata inizialmente per favorire il commercio della cipolla di Isernia dei produttori locali; è oggi diventata una fiera molto variegata e frequentata ma sono comunque presenti i tipici banchetti con la cipolla di Isernia. Un tempo si svolgeva dove si trova attualmente il parco della rimembranza, denominato il largo delle cipolle; dopo l'espansione a nord della città, la fiera si è svolta per alcuni decenni su corso Risorgimento, per poi spostarsi negli ultimi anni sul corso principale della città, corso Garibaldi. La fiera, con il passare del tempo, ha perso la sua funzione originaria, cioè quella di favorire il commercio della cipolla. Allo stato attuale, la maggior parte delle bancarelle adibite alla vendita di questo prodotto è stata rimpiazzata da allestimenti di tipo generico, presenti in qualsiasi altra fiera o mercato italiano.

L'associazione tra San Pietro e la cipolla deriva da un'antica leggenda isernina in cui, per salvare sua madre dall'inferno, San Pietro fece scendere una resta di cipolle a cui la donna poteva aggrapparsi. Alla resta, però, si aggrapparono anche altre anime. La madre del santo, allora, per non far aggrappare gli altri dannati, cominciò a dimenarsi. Così facendo, però, fece rompere la resta e ricadde tra le fiamme.

#### CIPOLLA DI ISERNIA

(C'POLLA CHIANGA, CIPOLLA DI S.PIETRO E PAOLO).

#### Caratteristiche del prodotto

Bulbo di colore bianco, con forma schiacciata, pezzatura grande (peso medio da 100 a 300 g.)

#### OSTERIA "RU PARAVISE" gestita da "PATRATERN"

Rampa Occidentale - 86170 ISERNIA – Telefono 0865 414847

In occasione della festa di San Pietro e Paolo, da Giovedì 28 a Sabato 30 Giugno, oltre ai menù che la contraddistinguono, vi farà gustare piatti a base di cipolle come vuole la tradizione isernina.

#### OSTERIA "RU PARAVISE"

Gestita da "PATRATERN"

Rampa Occidentale - 86170 ISERNIA –

Telefono 0865 414847

In occasione della festa di San Pietro e Paolo, da giovedì 28 a sabato 30 giugno:

Presenta il menù

" La cipolla"

Euro 25,00 a persona.

Disponibile la prevendita presso il nostro locale

dal 10 al 24 giugno Euro 20,00 a persona.

**ANTIPASTO:**

Cipolle gratinate al forno e frittata di cipolle.

**PRIMO:**

Mezze maniche con pomodorini, mozzarella e cipolla fresca.

**SECONDO:**

Brasato di maiale con contorno di cipolle e peperoni.

**DOLCE:**

Crostata con marmellata di cipolla.

Vino della casa bianco o rosso, acqua, bicchierino di limoncello e per l'alito mentine a volontà.

Oltre a questi piatti saranno presenti altre portate a base di cipolla, sempre nel rispetto della tradizione Isernina, come ad esempio:

“LA CIPOLLATA”, anelli di cipolle fritte, “BACCALÀ” con cipolle e peperoni.

P.S. Il menù è suscettibile di variazioni minime o aggiunte senza variazioni di prezzo.